

Rolls de manzana y pasas

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Harina de trigo de fuerza | 0,600 kg |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 0,120 kg |
| Mantequilla | 0,080 kg |
| Huevo | 0,060 kg |
| Levadura | 0,036 kg |
| <u>Agua</u> | <u>0,250 kg</u> |
| Total | 1,146 kg |

Crema pastelera

| | |
|-------------|-----------------|
| LA VÉNUUS | 0,500 kg |
| <u>Agua</u> | <u>1,000 kg</u> |
| Total | 1,500 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de manzana

| | |
|--------------------|-----------------|
| Crema pastelera | 0,125 kg |
| FRUCHTBACK MANZANA | 0,050 kg |
| <u>Pasas</u> | <u>0,025 kg</u> |
| Total | 0,200 kg |

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Crumble

| | |
|--------------------|-----------------|
| MELLA COOKIE | 0,500 kg |
| <u>Mantequilla</u> | <u>0,200 kg</u> |
| Total | 0,700 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con glasa.

